

麻婆はんぺん

材料(2人分)

豚挽肉……………150g
 キムチ……………100g
 eatimeはんぺん………1枚
 にら……………1/2束
 ごま油……………適量
 塩・こしょう…………各適量
 A { オイスターソース
 ……………大さじ1/2
 砂糖・しょうゆ
 ……………各大さじ1/2
 鶏ガラスープの素(顆粒)
 ……………大さじ1/2
 水……………200cc
 水溶き片栗粉
 ……(大さじ1/2+水大さじ1)

作り方

1. フライパンにごま油を入れ火にかけ、豚挽肉を中火で炒め、塩・こしょうをする。
 ……………
2. 肉の色が変わったら、食べやすい大きさに切ったキムチを入れ、軽く炒めたら(A)を加える。
 ……………
3. 沸騰したら約1cm角に切ったはんぺんを加え、軽く煮る。
 ……………
4. 長さ約3cmに切ったにらを入れ、水溶き片栗粉を加えとろみがついたら器に盛り付ける。